

CRÊPES DOLCI

INGREDIENTI per circa 15 crêpes di circa 15cm :

125 gr di farina 00

250 cc di latte

2 uova

20 gr di zucchero

15 gr di burro

la scorza grattugiata di 1 limone non trattato

sale fino

PREPARAZIONE:

Se avete a disposizione un padellino antiaderente per la cottura, sciogliere il burro in un pentolino e lasciarlo freddare a temperatura ambiente, nel frattempo sbattere le uova in una ciotola, aggiungere il sale e lo zucchero e, un po' alla volta la farina.

Aggiungere ancora il latte poco alla volta e il burro sciolto a temperatura ambiente, formando una pastella senza grumi. Se non avete a disposizione un padellino antiaderente evitate il burro nell'impasto, ma scioglietelo nel tegame al momento della cottura affinché l'impasto non si attacchi.

Lasciare riposare la pastella coperta per 45 minuti, girando di tanto in tanto per poi aggiungere la scorza del limone.

Scaldare un padellino antiaderente e versarvi un mestolino di pastella alla volta distribuendo il composto uniformemente. Cuocere per circa 10-15 secondi per parte. Se non avete un pentolino antiaderente scioglietevi un po' di burro.

Farcite le vostre crêpes con la confettura che preferite, arrotolarle e spolverare il tutto con lo zucchero a velo.

Servite il tutto accompagnando con del sidro di mele per gli adulti o con del succo di frutta per i più piccoli.

Buon appetito!